

Sushi zum halben Preis: Rettertüten von Edeka und Rewe im Test!

Edeka und Rewe bieten frisches Sushi von Eat Happy an, mit Rettertüten zum halben Preis. Qualität, Frische und Nachhaltigkeit im Fokus.



Essen, Deutschland - Rewe und Edeka erweitern ihr Sortiment mit frischem Sushi von Eat Happy, das direkt in den Supermärkten zubereitet wird. Die beliebten Sushi-Variationen sind frisch und sollen höchste Qualitätsstandards erfüllen. Eine besondere Initiative, die die Lebensmittelverschwendung reduziert, sind die Rettertüten, die zum halben Preis angeboten werden. Diese Tüten kosten 9,99 Euro und enthalten verschiedene Sushi-Variationen, die vom Vortag stammen.

Kunden können die Sushi-Boxen oder Bowls online vorbestellen und sie in ihren Lieblingsfilialen abholen. Während einige Filialen über eigene Sushi-Stände verfügen, gibt es in anderen nur Truhen mit fertigen Boxen. Berichten zufolge wechselt der

Warenwert der Rettertüten häufig und ist oft höher als der ausgegebene Preis. Allerdings äußern Kunden Bedenken über die Haltbarkeit und Qualität des rohen Fisches, der in den Rettertüten enthalten sein könnte.

Engagement für Nachhaltigkeit

Eat Happy hat sich auch der Nachhaltigkeit verschrieben und verfolgt dies in drei Hauptbereichen: Umwelt, Gesellschaft und Qualität. Ein Schritt in die richtige Richtung war die Einführung der „Bring Your Own Box“-Richtlinie für Mehrwegverpackungen, die seit dem 1. Januar 2023 gilt. Diese Initiative trägt dazu bei, die Verpackungsmengen zu reduzieren und schützt die Ökosysteme.

Zusätzlich rettet Eat Happy jährlich bis zu 2,4 Millionen Sushi-Boxen vor der Entsorgung durch den Verkauf der Rettertüten. Der Fisch stammt ausschließlich aus kontrollierten Quellen, was für faire Bedingungen und hohe Qualität steht. Die Konsequenzen von Überfischung und der Druck auf die maritimen Ökosysteme sind auch im Kontext von Sushi nicht zu unterschätzen. Beliebte Fischarten wie der Blauflossenthun sind stark zurückgegangen und der Konsum hat Auswirkungen auf die Biodiversität der Ozeane.

Verantwortungsbewusster Konsum

Der Konsum von Sushi kann ökologische Auswirkungen haben, und daher wachsen Initiativen für verantwortungsvolles Fischen und nachhaltige Aquakulturen. Zertifizierungen wie MSC und ASC helfen den Verbrauchern, bessere Entscheidungen zu treffen. Immer mehr Sushi-Restaurants und -Unternehmen, wie Eat Happy, zeigen Transparenz über die Herkunft ihrer Zutaten und setzen auch auf saisonale und lokale Meeresfrüchte.

Darüber hinaus hat Eat Happy über 65 % der weiblichen Belegschaft in Führungspositionen, was das Unternehmen auch gesellschaftlich engagiert. Während der Corona-Pandemie

wurden medizinische Fachkräfte mit Sushi versorgt, was den sozialen Zusammenhalt verstärkt hat. Diese Kombination aus Verantwortung gegenüber dem Umweltschutz und der Gesellschaft spiegelt sich in ihrer Unternehmensphilosophie wider.

Sushi ist nicht nur ein beliebtes Gericht, sondern erfordert auch eine bewusste Herangehensweise an die eigenen Konsumententscheidungen. Verbraucher können durch die Wahl von nachhaltigen Produkten und eine transparente Herkunftskennzeichnung zur Förderung besserer Praktiken in der Sushi-Industrie beitragen. So liegt die Verantwortung für einen nachhaltigen Sushi-Genuss in den Händen jedes Einzelnen.

Details	
Ort	Essen, Deutschland
Quellen	• www.ruhr24.de • www.eathappy.de • www.reismatte.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.net